



**CROISSANT MANTQUEILLA MAISON
CRUDO**
Código de producto : 02001010



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología :** PAP (Crudo)

Criterios físicos Peso (g) como vendido 70,00	160 croissants mantequilla de Bretaña, +- 70 gramos, listos para fermentar, crudos, congelados El croissant Maison Héritage PAC (código 27234) en PAP : Rico en mantequilla de Bretaña (24,5%), con azúcar de caña y levadura masa madre. Sin aromas ni colorantes artificiales
---	--

GTIN/EAN producto :	03291810274409	GTIN/EAN Caja :	3291811159286
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	160 (80 x 2)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	390x290x221
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	11.200
Unidades / palet	10240	Peso bruto de la caja (kg)	11.700
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	6 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	771.8		
Altura total (cm)	191.8		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Maison Héritage, la bollería de excepción .
-Los ingredientes de las tierras francesas : de la harina de trigo francesa, la mantequilla de Bretaña y los huevos Label rouge.
-Una receta con levadura que revela los sabores y libera las notas aromáticas únicas.
-Una receta sin colorantes ni aromas artificiales y sin materias grasas hidrogenadas.
-Un amasado lento y un rodillo suave respetando la masa, inspirado en el saber hacer de la panadería francesa.
-Un frescor excepcional que se conserva con el tiempo.
Con un bonito color ambar y un laminado regular y dorado, el croissant Maison Héritage despierta la codicia. Su crujiente y fondant son excepcionales y su miga dulce y su azúcar posee un buen sabor a mantequilla. Esta elaborado a partir de ingredientes franceses : mantequilla de Bretaña, harina de trigo francesa y huevos de Label Rouge. La presencia de leche sin levadura y notas frescas.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, **mantequilla** de Bretaña 24%, agua, azúcar de caña, levadura, **gluten de trigo**, sal, **leche** entera en polvo, azúcar, emulgentes: E471-E322, levadura de **trigo** (agua, harina de **trigo** fermentada), agente de tratamiento de la harina : E300, colorante : carotenos de origen natural, enzima.

Puede contener **huevos**, lecitina de **soja** y **frutos de cáscara**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1500	1923	1050	13
Valor energético (kcal)	359	461	251	13
Grasas (g)	20.7	26.6	14.5	21
de las cuales saturadas (g)	14.1	18	9.8	49
Hidratos de carbono (g)	35.6	45.7	24.9	10
de los cuales azúcares (g)	6.3	8.1	4.4	5
de los cuales almidón (g)	28.9	37	20.2	11
Fibra alimentaria (g)	1.9	2.4	1.3	5
Proteínas (g)	6.6	8.4	4.6	9
Sal (g)	0.94	1.21	0.7	11

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales *
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Cocción

Horno de convección 16-18 min a 170-180 °C



Dorar

PREPARACIÓN :

Fermentación directa: de 2h15 a 2h45 a 28°C y 80% de higrometría

Dorar los productos con un huevo entero. Precalentar el horno a 200°C.

Hornear de 16 a 18 minutos a 17-180°C, tiro cerrado. Abrir el tiro 2 minutos antes del fin de la cocción.

Dejar enfriar unos minutos antes de saborear

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=100	